

Žampionový salát se šunkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žampiony 300 g
- Šunka 100 g
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Kečup 3 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěné žampiony a cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme na oleji, vmícháme keup, víno a dusíme asi pět minut. Nádobu sejmem z plotny, vmícháme šunku nakrájenou na nudličky, citronovou šťávu, mletý pepř, sůl a necháme vychladnout. Salát urovnáme na talířky, posypeme jemně nakrájenou petrželkou a podáváme.